

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh umumnya disajikan/disiapkan dengan cara penyeduhan dengan air panas dengan atau tanpa penambahan gula maupun bahan pangan lainnya Indonesia menempati urutan ke-9 negara eksportir teh terbesar di dunia dan menempati urutan ke-7 di dunia dalam produksi tehnya (ITC, 2019). Beberapa daerah penghasil tanaman teh berasal dari kebun milik PTPN IV yang berlokasi di Kebun Sidamanik, dan diolah di Bah Butong (100 ton/hari) dan Tobasari (55 ton/hari) (PTPN, 2019). Daun teh dapat diolah menjadi beberapa jenis produk, sehingga banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, dari anak kecil hingga orang dewasa. Selain memiliki aroma dan rasa yang sangat khas, teh juga memiliki berbagai manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh.

Konsumsi teh mengalami peningkatan sebesar 3,81% dengan konsumsi teh per kapita meningkat sebanyak 0,8 kg/tahun (Radar, 2021). Peningkatan konsumsi teh ini menunjukkan bahwa teh dapat menjadi salah satu prospek bisnis yang menjanjikan yang dapat ditunjukkan dengan munculnya berbagai usaha olahan teh di tengah masyarakat seperti “TongTji”, “Chatime”, “Es Teh Indonesia”, “Menantea” dan lainnya. Salah satu hal yang sama yang dilakukan oleh usaha-usaha teh tersebut adalah melakukan “fusion” atau campuran antara teh dengan minuman lainnya, salah satunya seperti *milk tea*.

Milk tea merupakan produk minuman teh dengan kombinasi susu yang banyak digemari oleh masyarakat karena aroma dan rasanya yang khas. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan *milk tea* terdiri dari seduhan teh hitam, susu dan gula. Teh hitam memiliki rasa yang tidak begitu pahit/kuat, akan tetapi memiliki aroma yang cukup kuat, sehingga cocok digunakan dalam pembuatan *milk tea*. Somantri (2019) menyampaikan meskipun teh hitam telah dicampur dengan susu, *flavor* tehnya masih terasa dan juga mampu menghasilkan warna cokelat yang menarik. Penggunaan susu dalam

pembuatan minuman *milk tea* bertujuan untuk menambahkan nilai gizi dan mutu pada produk. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018), susu bubuk memiliki kandungan nutrisi yang terdiri dari air (3,5%), lemak (30%), protein (24,6%), kalium (1330 mg) dan kalsium (904 mg). Susu bubuk dipilih untuk pembuatan produk *milk tea* karena penyimpanannya yang lebih mudah dan harganya yang lebih ekonomis dibandingkan dengan susu UHT. Gula yang digunakan dalam pembuatan minuman *milk tea* biasanya adalah gula sukrosa dalam jumlah yang tinggi. Menurut Min et al. (2017), kandungan gula dalam *milk tea* berkisar sebanyak 38g/450g sehingga produk *milk tea* digolongkan ke dalam kategori *Sugar Sweetened Beverages* (SSB). Menurut anjuran dari Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 anjuran konsumsi gula/orang untuk tiap harinya adalah 10% dari total energi yang dibutuhkan oleh seseorang. Apabila kebutuhan asupan kalori adalah sebesar 200 kkal/hari maka anjurannya adalah mengonsumsi gula sebanyak 50 gram/orang/hari. Substitusi gula sukrosa dengan gula aren dilakukan sebagai pemanis alternatif demi mengurangi konsumsi gula per harinya. Gula aren memiliki kalori yang lebih rendah dibandingkan dengan gula sukrosa yaitu 3,68 kalori/gram sedangkan gula sukrosa memiliki kalori sebesar 4 kalori/gram. Gula aren juga memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan gula pasir yaitu hanya sebesar 35 dengan gula pasir memiliki indeks glikemik sebesar 58 sehingga peningkatan kadar gula dalam darahnya lebih sedikit.

Keunggulan dari produk *milk tea* ini adalah menggunakan gula aren yang dapat memberikan *flavor* unik pada *milk tea* gula aren sekaligus sebagai alternatif yang lebih menyehatkan dibandingkan dengan gula pasir. Usaha minuman *milk tea* gula aren ini diproduksi pada skala *home industry* (industri rumah tangga), dengan kapasitas produksi sebesar 25L/hari. Alasan pemilihan topik ini adalah minuman *milk tea* di pasaran umumnya mengandung gula sukrosa yang tinggi kalori dan memiliki indeks glikemik yang tinggi sehingga dilakukan substitusi dengan gula aren. *Milk tea* yang dijual di pasaran umumnya juga disimpan dalam kemasan gelas plastik yang dikonsumsi menggunakan bantuan sedotan sehingga harus dihabiskan dalam waktu dekat, sedangkan produk “Qualitea” menggunakan

kemasan botol yang dapat disimpan. Berdasarkan hasil dari survey pada 107 orang, didapatkan hasil bahwa 100% responden familiar dan pernah mengonsumsi minuman *milk tea* dan sebesar 96,8% dari 107 responden tertarik untuk mencoba inovasi minuman *milk tea* menggunakan gula aren dan sebanyak 51,6% dari 107 responden tertarik untuk membeli produk *milk tea* yang telah ditambahkan gula aren dengan kisaran harga Rp12.500-15.000 (Lampiran A.1.). Produk “Qualitea” dikemas dalam botol PET (*polyethylene terephthalate*) dengan volume 250mL. *Home industry milk tea* akan didirikan di Jalan Blambangan No.21 Surabaya, Jawa Timur, Indonesia. Tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak dua orang dengan kapasitas produksi maksimal 100 botol (@250 mL) per hari. Pemasaran produk dilakukan di *marketplace* dan juga media sosial seperti Instagram dan LINE. Target pasar produk “Qualitea” yaitu semua kalangan usia, karena penggunaan gula aren yang digunakan dalam pembuatan produk memiliki indeks glikemik yang rendah dengan kalori yang rendah sehingga aman untuk dikonsumsi.

Kapasitas produksi dipilih sebanyak 25 L atau 100 botol per hari dikarenakan usaha home industry "Qualitea" masih tergolong baru sehingga sebaiknya memulai dari jumlah yang tidak terlalu besar. Sasaran konsumen juga masih terbatas yaitu hanya di wilayah Surabaya. Kapasitas yang dipilih tidak lebih dari 25 L dikarenakan kemungkinan di luar sana terdapat banyak pesaing dengan produk serupa, sehingga konsumen butuh pengenalan terlebih dahulu akan produk yang kami jual. Kapasitas yang dipilih tidak kurang dari 25 L dikarenakan berdasarkan hasil penjualan yang kami lakukan, dari 3 kali open pre-order terdapat 93 konsumen yang membeli, sehingga terdapat kemungkinan untuk habis terjual 100 botol per hari jika kami benar-benar ingin menjalankan usaha ini.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penyusunan makalah ini adalah untuk membuat perencanaan usaha produk minuman *milk tea* dengan penambahan sirup gula aren dengan kapasitas 100 botol (@250mL) per hari serta untuk melakukan evaluasi terhadap kelayakan usaha berdasarkan analisa ekonomi dan teknis